

SÉRÉNITÉ

- DE FLORAISON -



• SERIE LIMITADA •

El tiempo detenido

B PAGO DE LA OLIVA
BODEGAS Y VIÑEDOS

SÉRÉNITÉ

Nacido en una pequeña parcela de terreno en ladera, con una baja retención de agua y una muy baja producción, un sitio que toda la familia conoce bien, para nosotros es mágico. Su especial emplazamiento dentro del Pago de la Oliva, hace sin duda de esta pequeña parcela la "niña bonita"... Solo aquí crece lo mejor.

Únicamente cosechas excepcionales permiten elaborar un vino como Sérénité, donde volcamos todo nuestro conocimiento, pasión y tiempo para hacer un vino especial.

Seleccionamos a mano uvas de los mejores racimos, y todo se pone en marcha...

Cada botella está concebida para disfrutar en un momento especial... será un orgullo para todos nosotros acompañarte en silencio.

Homenaje al tiempo

*Ladera de La Oliva, la mejor parcela
Cuidado máximo del viñedo*

*Maduración óptima de la uva
Esperando hasta que llega el momento*

*La cosecha más delicada
Selección racimo a racimo*

*Las mejores barricas de roble francés
Un sueño de 24 meses*

*El embotellado, la fase final
Botellas únicas, edición limitada*

Sérénité es un homenaje al tiempo, a la calma, a la dedicación sin medida... al cuidado con mimo de cada detalle. Una edición muy especial de 666 botellas con una larga crianza en las mejores barricas de roble francés. Todo un capricho para disfrutar con serenidad.



SÉRÉNITÉ

2017



VARIEDADES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

GRADO ALCOHÓLICO:

14,5% vol.

SITUACIÓN DEL VIÑEDO:

Pago de La Oliva de 12 hectáreas, situado en Tudela de Duero, y de más de 30 años de edad. Parcela de 1 hectárea, con mayor pendiente y suelo más pobre.

TIPO DE SUELO:

Terreno en ladera, cuenta con un suelo pobre, profundo, de origen calizo y muy baja producción.

RENDIMIENTO:

2.200 kg/ha.

CRIANZA:

24 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extra-fino de 500l.

FECHA DE EMBOTELLADO:

Octubre de 2021.

PRODUCCIÓN:

666 botellas numeradas en estuche de lujo.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]

CLIMATOLOGÍA

El invierno comenzó bastante frío, con la madera de las vides bien agostadas, cambiando el tiempo en el mes de febrero hacia temperaturas más elevadas de lo normal, provocando una brotación anticipada del viñedo. Una severa helada acaecida hacia finales de abril trajo como consecuencia una importante merma de la producción y un retraso en el ciclo vegetativo. A partir de entonces las condiciones de temperatura fueron buenas, aunque con algo de sequía, excelentes para el desarrollo y maduración de la uva, consiguiendo una vendimia de extraordinaria calidad.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa por frío de 3 a 4 días por debajo de 12°C. Siembra de levaduras seleccionadas autóctonas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 25° a 27°C, con remontados periódicos y control fenólico del mosto-vino en maceración de 12 días. Fermentación maloláctica en barrica y removido semanal de lías durante 6 meses. Cambio de lías al año siguiente y removido semanal de las mismas.

NOTAS DE CATA

Serenite de 2017 es un vino de gran complejidad, con un precioso color intenso rubí. Aromas limpios a flores azules y fruta madura, con matices tostados, algo especiados. La finura y la elegancia proceden tanto de la uva como de la mejor selección de barricas de roble francés de grano extrafino.

En boca destaca por su elegancia y sedosidad, intenso y equilibrado, con taninos muy pulidos. Un gran final, muy largo, pleno, propio de grandes vinos.

CONSERVACIÓN

El vino se embotelló sin ningún tratamiento de clarificación o de estabilización, por lo que es posible que con el tiempo pueda aparecer un sedimento natural de materia colorante o de tartratos, que es inequívoco signo de pureza e integridad. Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 10 años. Conservar en un lugar fresco (12° - 14°C) y oscuro en posición horizontal.





Senda de las Carretas, 41
47320 Tudela de Duero. Valladolid (Spain)
Tel. 983 857 627
www.pagodelaoliva.com